



HUG Dessert-Tartelettes mit Vanillecreme und Waldbeeren

Rezept von Herr Harald Kammermeier, Hotel Schweizerhof in CH-6002 Luzern.

Rezept für ca. 80 HUG Dessert-Tartelettes 9 cm

Zutaten:

600 ml	Milch
1 Stk.	Vanilleschote
150 g	Zucker
120 g	Crempulver
400 ml	Milch
100 g	Schlagrahm



Zubereitung:

Die Milch, Vanilleschote und den Zucker zusammen aufkochen.

Das Crempulver und die Milch kalt anrühren. Einen Teil der heissen Masse zum Crempulver/Milch Gemisch geben und glatt rühren. Das Gemisch zurück in die heisse Milch geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Die Creme mit Klarsichtfolie bedecken (direkt auf die Creme, Vermeidung von Hautbildung) und im Kühlschrank erkalten lassen.

Anschliessend die Creme kurz aufschlagen und den geschlagenen Rahm unterheben.

Die Creme mit einem Dressiersack und Lochtülle in die Tartelettes füllen.

Mit Waldbeeren, Pistazien, Schokoladen-Ornamenten und frischer Minze fertig garnieren.

